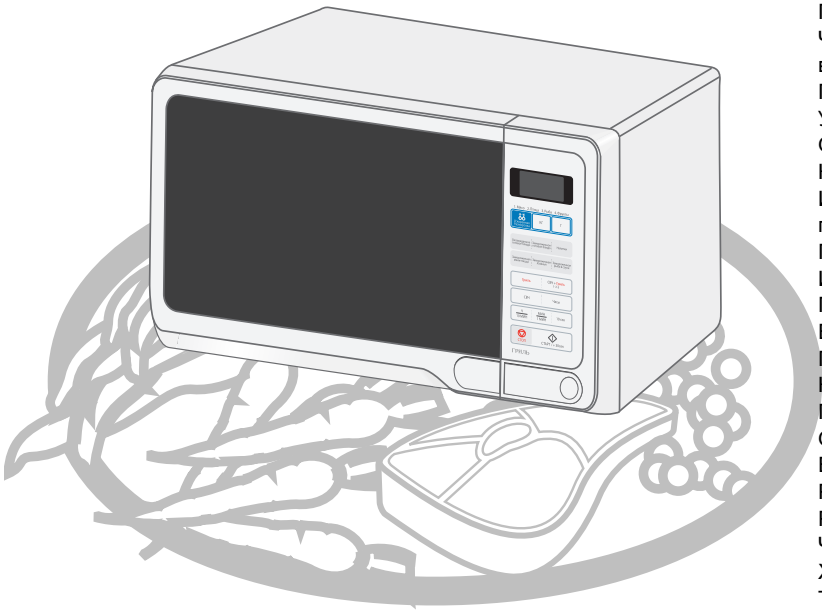
SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

G273ER



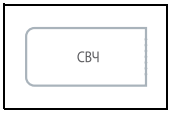
Краткое руководство по эксплуатации печи 2
Печь 3
Принадлежности 3
Панель управления 3
Использование этой инструкции 4
Меры предосторожности 4
Установка вашей микроволновой печи 6
Установка времени 6
Как работает микроволновая печь 7
Проверка правильности функционирования печи 8
Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо, или возникла проблема 8
Приготовление / разогрев пищи 9
Уровни мощности 9
Остановка приготовления пищи 10
Корректировка времени приготовления 10
Использование режима быстрого разогрева/ приготовления 10
Параметры режима быстрого разогрева/ приготовления ... 11
Использование режима ускоренной разморозки продуктов 11
Параметры режима ускоренной разморозки 12
Выбор принадлежностей для приготовления пищи 12
Приготовление в режиме гриля 13
Комбинирование микроволн и гриля 13
Приготовление в несколько этапов 14
Отключение звукового сигнала 15
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности 15
Руководство по выбору посуды 16
Руководство по приготовлению пищи 17
Чистка вашей микроволновой печи 24
Хранение и ремонт вашей микроволновой печи 25
Технические характеристики 25

Code No. : DE68-03511F

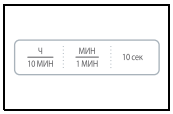
Краткое руководство по эксплуатации печи

RU

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности, нажав кнопку **Мощность СВЧ** один или несколько раз.

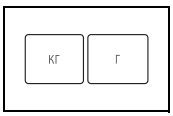


2. Выберите время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10 сек** по потребности.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Начинается приготовление блюда. Когда оно закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты

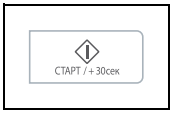
1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или несколько раз.



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **кг** и **г**.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

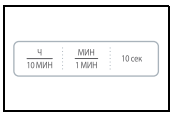
Если вы хотите добавить минуту к времени приготовления



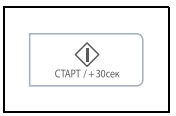
Оставьте продукты в печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз - по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля

1. Прогрейте гриль до нужной температуры, нажав кнопку **Гриль**, кнопки установки времени (**10 мин, 1 мин** и **10 сек**) и кнопку **СТАРТ**.



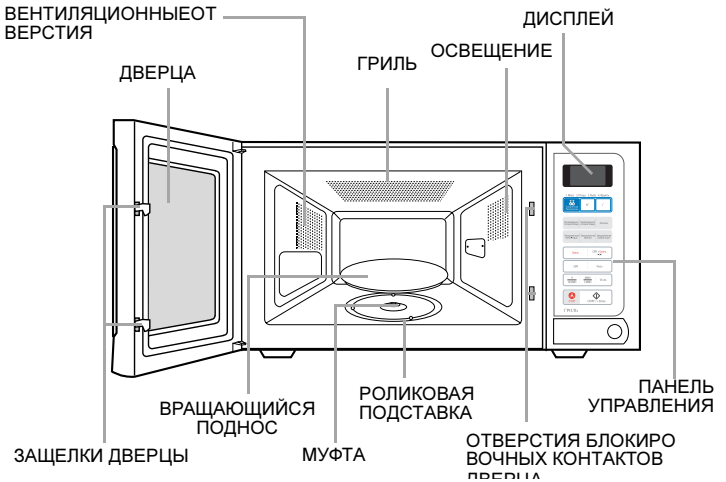
2. Поместите продукты на подставку в печи.
   Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

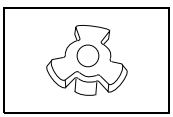
RU

Печь

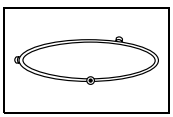


Принадлежности

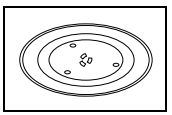
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



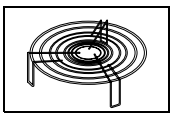
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



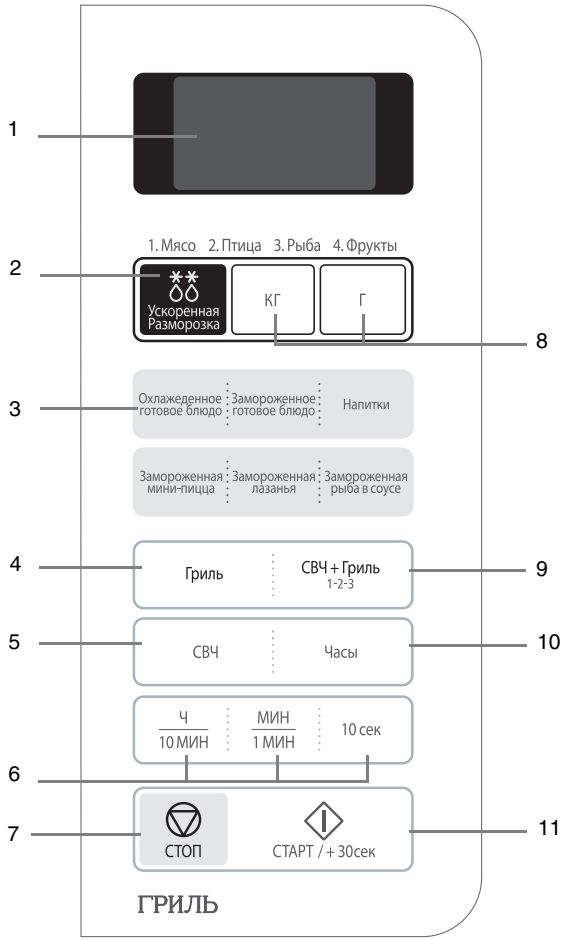
3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; его можно легко вынимать из печи для чистки.



4. **Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение: Металлическая подставка может использоваться при приготовлении в режиме гриля и в комбинированном режиме.

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

Панель управления



1. ДИСПЛЕЙ
2. ВЫБОР РЕЖИМА УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. ВЫБОР РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА/ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4. ВЫБОР РЕЖИМА "ГРИЛЬ"
5. ВЫБОР РЕЖИМА "СВЧ"
6. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ
7. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА
8. КНОПКИ ЗАДАНИЯ ВЕСА
9. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
10. УСТАНОВКА ЧАСОВ
11. КНОПКА СТАРТ

RU

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации печи, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда в режиме СВЧ***
- ***Размораживание продуктов***
- ***Приготовление блюда с использованием гриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются три различных символа:.

Важно **Примечание** **Предостережение**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения на ваш организм:

(а) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(б) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью, не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.

(в) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца (погнута)
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности

(г) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновым печам, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Меры предосторожности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Прежде чем начинать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что соблюдены следующие меры предосторожности.

- Пользуйтесь только посудой и принадлежностями, пригодными для использования в микроволновой печи. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** никакими металлическими сосудами, столовой посудой с золотой или серебряной отделкой, вертелами, вилками и т.п.
  Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов.
  Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.
- Когда пища разогревается в одноразовой посуде из пластика или бумаги, вы должны время от времени заглядывать в печь, так как посуда может воспламениться.
  Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет или одежды и сыпучих продуктов питания (например, соли, сахара, крупы и пр.).
- Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки и не открывайте дверцу печи, чтобы пламя погасло без доступа кислорода.
- При нагревании напитков в микроволновой печи существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости, поэтому необходимо осторожно обращаться с содержащим жидкость сосудом. Для предотвращения такой ситуации **ВСЕГДА** соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
  Перемешивайте жидкость при нагревании при необходимости и ВСЕГДА после нагревания.
  При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
  * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком кроме того могут взорваться при перегреве.
  НИКОГДА не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.
- Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.

Меры предосторожности (продолжение)

- Необходимо регулярно чистить микроволновую печь и удалять из внутренней камеры печи остатки пищи.
- Если не поддерживать печь в чистом состоянии, может произойти повреждение покрытия, в результате чего уменьшится срок службы печи и может возникнуть опасная ситуация ЗАПРЕЩАЕТСЯ пользоваться микроволной печью с поврежденным эмалевым покрытием камеры. При обнаружении первых признаков повреждения немедленно обратитесь в авторизированный сервисный центр. Невыполнение этого требования может привести к возникновению обширного отслоения эмали, коррозии металла, что сделает непригодной печь ее для дальнейшей эксплуатации.
- **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.
  Печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.
- **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы-прихватки, когда вынимаете посуду из печи, чтобы избежать случайного ожога.
- **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи до тех пор, пока печь не остынет.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей. Никогда не пользуйтесь этой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.
- Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.

Причина: Выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

- Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.

Причина: Этот нормальный звук при автоматическом изменении выходной мощности.

- **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
  В процессе длительного приготовления пищи может произойти автоматическое срабатывание защитного термостата из-за перегрева магнетрона и отключение электропитания печи. Если это произойдет, то печь можно использовать для приготовления пищи после остывания термостата. При этом, если Вы не вынули вилку питающего кабеля из розетки, подача напряжения возобновляется автоматически и установленные настройки будут обнулены (для СВЧ печей с сенсорным и тактовым типом управления).
  Рекомендуется постоянно держать в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

ВАЖНО

- **НИКОГДА** не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.
- Это изделие не предназначено для использования лицами (включая детей), обладающими ограниченными физическими или умственными возможностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность и если они не обучены безопасному пользованию печью.
- Чтобы дети не могли играть с печью, не оставляйте их без присмотра.
- Во время работы печь нагревается. Будьте осторожны, чтобы не прикоснуться к расположенным внутри печи нагревательным элементам.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** для чистки стекла дверцы печи жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может разбиться (если оно имеется).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

ВАЖНО! Всегда необходимо наблюдать за микроволновой печью в процессе приготовления пищи! Не оставляйте работающую печь без присмотра!
Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Когда печь работает в комбинированном режиме, дети должны пользоваться печью только под наблюдением взрослых, так как печь нагревается до высоких температур.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

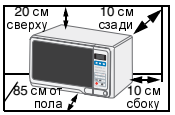
Доступные для касания части печи могут становиться горячими во время использования. Маленьких детей необходимо держать подальше от печи.

- Эта микроволновая печь не должна устанавливаться в кухонный шкаф.

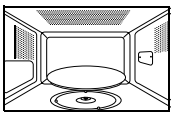
RU

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной для того, чтобы безопасно выдержать вес печи.



1. Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
Убедитесь в том, что поднос вращается свободно.

3. Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.

✳ Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у ее агента по обслуживанию.
Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц.

✳ Не устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать такому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***

✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1. Чтобы время показывалось… Нажмите кнопку **Часы**…
В 24-часовом формате — Один раз
В 12-часовом формате — Два раза

2. Установите цифры часов с помощью кнопки **ч**, а цифры минут - с помощью кнопки **мин**.

3. Когда будет установлено точное время, нажмите кнопку **Часы**, чтобы запустить часы.
Результат: Когда вы не используете микроволновую печь, на дисплее показывается текущее время.

Внимание!
Стабильность работы часов в микроволновой печи зависит от параметров сети электропитания (стабильности напряжения и частоты).

Как работает микроволновая печь

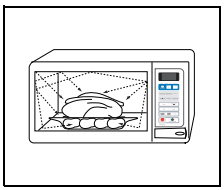
RU

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь для:

- ***Размораживания продуктов***
- ***Быстрого разогрева/приготовления пищи***
- ***Приготовления пищи***

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны поглощаются пищей на глубину приблизительно до 1 дюйма (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.
3. Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - Количества и плотности продуктов
   - Содержания в них воды
   - Начальной температуры (находились ли продукты в холодильнике или нет)

☛ Так как в середине пища готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

ВНИМАНИЕ !

При превышении времени и мощности микроволн, требуемых для приготовления конкретного продукта, он может испортиться, а также не исключено возгорание и повреждение печи.
Во избежание переваривания или пережаривания блюд, а также исключения возгорания продукта в рабочей камере и повреждения печи необходимо сначала устанавливать минимальное время приготовления при заданном режиме мощности.
Как работает микроволновая печь (продолжение)

Если продукт не готов, Вы всегда сможете дополнительно продлить время его приготовления.
Особенно нужно быть внимательным при приготовлении, разогреве маленьких порций или продуктов с низким содержанием влаги.
Также время приготовления зависит от многих факторов (содержания влаги в продуктах, количества продукта, материала посуды и пр.). В книге рецептов, которая входит в комплект изделия приведена таблица по перерасчету времени и мощности.

Предупреждение

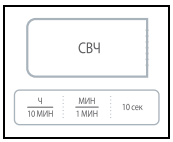
Помните, что время приготовления продуктов в режиме микроволн обычно намного меньше, чем при использовании традиционных плит или духовых шкафов.
Слишком длительная обработка микроволнами приводит к высушиванию и даже самовозгоранию продуктов питания. Это может послужить причиной пожара. Обязательно осуществляйте контроль за приготовлением пищи в микроволновом, комбинированных и пр. режимах. Внимательно выбирайте мощность режимов приготовления.

RU

Проверка правильности функционирования печи

Следующая простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Откройте дверцу печи, нажав на большую кнопку, расположенную в правом нижнем углу панели управления.

Поставьте на вращающийся поднос чашку с водой. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Мощность СВЧ** и установите время работы 4-5 минут нажатием кнопки **1 мин** соответствующее число раз.

2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Печь нагревает воду в течение 4-5 минут. К концу этого времени вода должна закипеть.

✉ Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

✉ В том случае, если используется удлинитель,то он должен быть рассчитан на максимальную мощность микроволновой печи. В том случае, если удлинитель подобран неверно, то возможно возгорание.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо, или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте применить следующие решения.

◆ Это нормально.
- Конденсация влаги внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха.
- Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха.
- Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

◆ Когда вы нажимаете кнопку **СТАРТ**, печь не начинает работать.
- Полностью ли закрыта дверца печи?

◆ Пища совсем не готовится
- Правильно ли вы установили время и/или нажали ли кнопку **СТАРТ**?
- Закрыта ли дверца?
- Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автоматического выключателя?

◆ Пища пережарена или недожарена
- Правильное ли было выбрано время приготовления для данного типа пищи?
- Был ли выбран надлежащий уровень мощности?

◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
- Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
- Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
- Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться во время работы печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников или антенн.
- Если микропроцессор печи среагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.

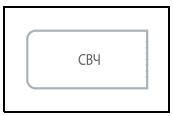
✉ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения приведенных выше инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь или в ближайший сервисный центр компании SAMSUNG.

Приготовление / разогрев пищи

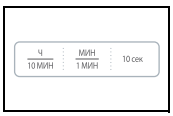
Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед началом приготовления.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Мощность СВЧ**.
Результат: Дисплей показывает сообщение 750W (750 Вт) (максимальная мощность приготовления).
Выберите подходящий уровень мощности, вновь нажимая кнопку **Мощность СВЧ**, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности.



2. Установите нужное время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек**.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (750 Вт), нажмите кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из перечисленных ниже уровней мощности.

RU

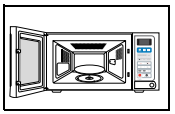
Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	750 Вт	-
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА(⁂)	180 Вт	-
НИЗКИЙ / НЕ ДАВАТЬ ОСТЫТЬ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	950 Вт
КОМБИ I (♨ ᔓ)	600 Вт	950 Вт
КОМБИ II (♨ ᔓ)	450 Вт	950 Вт
КОМБИ III(♨ ᔓ)	300 Вт	950 Вт

✉ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено. Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

RU

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать приготовление пищи.



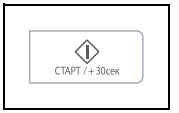
1. Чтобы остановить приготовление временно:
Откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку **СТАРТ**.

2. Чтобы остановить приготовление полностью:
Нажмите кнопку **СТОП**.
Результат: Приготовление прекращается. Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **СТОП**.

☛ Вы также можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **СТОП**.

Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30 сек по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



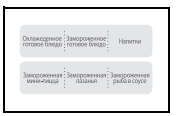
Нажмите кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

✉ Вы не можете изменять время в процессе приготовления, когда выбран один из автоматических режимов.

Использование режима быстрого разогрева/ приготовления

В режиме быстрого разогрева и приготовления время приготовления устанавливается автоматически и не требуется нажимать кнопку СТАРТ. Вы можете задать число приготавливаемых порций нажатием кнопки быстрого разогрева и приготовления, соответствующей желаемому блюду, нужное число раз.

Сначала поместите блюдо с продуктом в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите желаемую кнопку **Быстрого разогрева и приготовления** требующееся число раз.
Результат: Приготовление начинается примерно через две секунды. Когда оно заканчивается:
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

Пример: Нажмите кнопку **Напитки** один раз, чтобы разогреть одну чашку кофе. Более подробные сведения смотрите в таблице на следующей странице.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима быстрого разогрева/ приготовления

В следующей таблице представлены различные программы режима быстрого разогрева/приготовления, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Продукты/ Кнопка	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Охлажденное готовое блюдо (изхолодильника)	300-350 г 400-450 г	3 мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофеля, риса или макарон).
Напитки (Кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамическую посуду и разогревайте, не накрывая. Поместите чашку (150 мл) или кружку (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте до и после времени выдержки.
Замороженное готовое блюдо (из морозильника)	300-350 г 400-450 г	4 мин.	Выньте из холодильника замороженное готовое блюдо и проверьте, пригодна ли для микроволновой печи посуда, на которой оно лежит. Проткните пленку, которой обтянуто готовое блюдо. Эта программа пригодна для замороженных блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофеля, риса или макарон).
Замороженная лазанья (из морозильника)	200 г 400 г	2-3 мин.	Выложите замороженную лазанью на блюдо из термостойкого стекла, имеющее подходящие размеры. Поставьте блюдо на подставку. Эта программа подходит для замороженных макаронных изделий, таких, как лазанья, каннелони (пельмени) или макароны.
Замороженная мини-пицца (из морозильника)	150 г (4-6 кусков) 250 г (7-9 кусков)	-	Равномерно разложите мини-пиццы или мини-пироги с начинкой на подставке.
Замороженная рыба в Соусе (из морозильника)	200 г 400 г	2-3 мин.	Выложите замороженную рыбу в соусе на блюдо из термостойкого стекла, имеющее подходящие размеры. Поставьте блюдо на подставку. Эта программа подходит для замороженных готовых блюд, состоящих из рыбного филе с овощами и соусом.

Использование режима ускоренной разморозки продуктов

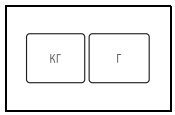
Режим автоматической ускоренной разморозки продуктов позволяет вам размораживать мясо, птицу, рыбу и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Сначала поместите блюдо с замороженными продуктами в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⁑)
Результат: На дисплее появляется следующая информация:

Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка**(⁑) один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы собираетесь разморозить. (Подробные сведения см. в таблице на следующей странице.)



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **кг** и **г**.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат:

- Начинается разморозка продуктов.
- Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины разморозки, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
- Вновь нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы закончить разморозку. Когда она закончится:

1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании разморозки, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр. 8.

RU

Параметры режима ускоренной разморозки

В следующей таблице приведены различные программы автоматической разморозки, количества продуктов, время выдержки продуктов после разморозки и соответствующие рекомендации.

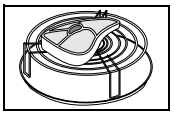
Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Поместите блюдо с замороженными продуктами на вращающийся поднос.

Код/ Продукты	Вес	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	100 - 2000 г	20-90 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2. Птица	100 - 2000 г	20-90 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы. Вы можете размораживать курицу как целиком, так и в виде кусков.
3. Рыба	100 - 2000 г	20-80 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4. Фрукты	100 - 600 г	5-20 мин.	Равномерно разложите фрукты на плоскм стеклянном блюде. Эта программа пригодна для размораживания всех типов фруктов.

✉ Если вы хотите разморозить продукты в ручном режиме, выберите функцию разморозки с уровнем мощности 180 Вт. Более подробную информацию о размораживании продуктов в ручном режиме и времени размораживания см. на стр. 19.

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.



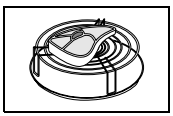
Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ + гриль), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 14.

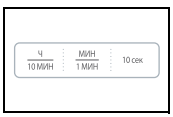
Приготовление в режиме гриля

Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого режима в комплект печи входит подставка для гриля.

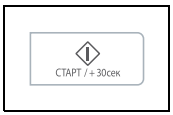
1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, для чего нажмите кнопку **Гриль**, затем задайте время прогрева (нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек**) и нажмите кнопку **СТАРТ**.



2. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.



3. Закройте дверцу.
Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте время приготовления в режиме гриля нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек**. (Максимальное время приготовления – 60 минут.)



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент выключается и включается во время приготовления. Эта система разработана для предотвращения перегрева печи.

☛ ВСЕГДА пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень ВАЖНО! Перед началом приготовления в режиме гриль и комбинированном проверьте, чтобы продукт находился на достаточном расстоянии от нагревательного элемента и стенок камеры и не касался их. В противном случае может быть воспламенение.

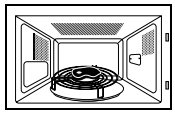
Комбинирование микроволн и гриля

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, что позволяет быстро готовить пищу и в то же время подрумянивать ее.

RU

☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ ВСЕГДА пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



1. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

2. Нажмите кнопку **СВЧ + Гриль**.
Результат: Появляется следующая индикация:
(режим СВЧ и гриля)
600 W (600 Вт; Уровень мощности)

✉ Установите нужный **уровень мощности**, нажимая кнопку **СВЧ + Гриль**, пока дисплей не покажет нужный уровень мощности.

☛ Вы не можете задавать температуру гриля.

3. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек**. Максимальное время приготовления – 60 минут.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. Когда оно заканчивается
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме СВЧ и гриля равен 600 ВАЖНО! Перед началом приготовления в режиме гриль и комбинированном проверьте, чтобы продукт находился на достаточном расстоянии от нагревательного элемента и стенок камеры и не касался их. В противном случае может быть воспламенение.

Приготовление в несколько этапов

RU

Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована для приготовления пищи максимум в три этапа.

Пример: Вы хотите разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без выполнения дополнительной установки режимов печи после каждого этапа. Вы можете, например, разморозить и приготовить 500 г рыбы в три этапа:

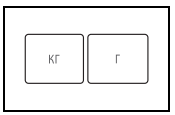
- ***Разморозка***
- ***Приготовление в режиме I***
- ***Приготовление в режиме II***

✉ В режиме приготовления в несколько этапов вы можете запрограммировать два или три этапа

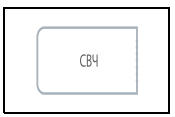
✉ Если вы хотите запрограммировать три этапа, то первым этапом должна быть разморозка продуктов.

✉ Не нажимайте кнопку **СТАРТ** до тех пор, пока не запрограммируете последний этап.

1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⁑) один или несколько раз.



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **кг** и **г** соответствующее число раз (500 граммов в данном примере).

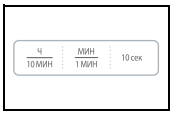


3. Нажмите кнопку **Мощность СВЧ**.
Режим СВЧ (I):

; При необходимости установите нужный уровень мощности, вновь нажав кнопку **Мощность СВЧ** соответствующее число раз. (600 Вт в данном примере)

4. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек** соответствующее число раз (4 минуты в данном примере).

5. Нажмите кнопку **Гриль**.
Режим "Гриль" (II).



6. Задайте время приготовления в режиме гриля нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек** соответствующее число раз
(5 минут в данном примере).
(Максимальное время приготовления – 60 минут.)

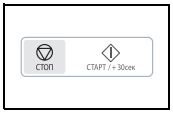
7. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Один за другим выбираются три режима [разморозка и приготовление (I,II]. В зависимости от выбранного вами режима разморозки печь может подать звуковой сигнал по окончании половины времени разморозки, чтобы напомнить вам о необходимости перевернуть продукты. Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

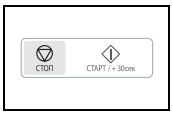
- ◆ Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
- ◆ Дисплей вновь показывает текущее время.

Отключение звукового сигнала

При желании, вы в любое время можете отключить звуковой сигнал.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ**.
   Результат: Печь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки.



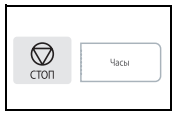
2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ**.
   Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

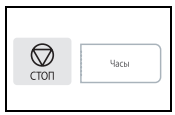
RU

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам "запереть" печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.

Печь может быть "заперта" в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **Часы**.
   Результат: Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).



2. Чтобы разблокировать печь, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **Часы**.
   Результат: Печью можно нормально пользоваться.

Руководство по выбору посуды

RU

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.

Следовательно, вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **:Рекомендуется**

✓✗**:Использовать с осторожностью**

✗ **:Использование небезопасно**

RU

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз после его окончания. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время выдержки.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

RU

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой.
После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	750 Вт	19-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	750 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г овощей, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (750 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6½-7½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	5-6	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	4½-5	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	5-5½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для вынутых из холодильника продуктов с температурой примерно от +5°C до +7°C.

Размещение пищи и использование крышки
Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций.

Уровни мощности и перемешивание
Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 750 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Обращайтесь за информацией к таблицам. В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки
Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.

Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему.

Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему.
Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка.
В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице ниже.

RU

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай и вода комнатной температуры)	150 мл (1чашка) 250 мл (1кружка)	750 Вт	1½-2 2-2½	1-2	Налейте жидкость в керамическую посуду и разогревайте, не накрывая: Поставьте чашку (150 мл) или кружку (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте напитки перед выдержкой и после нее.
Суп (из холодильника)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой, пригодной для микроволновой печи.
Замороженное готовое блюдо	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Поставьте на вращающийся поднос замороженное готовое блюдо (-18°C) в посуде, пригодной для микроволновой печи. Проткните пленку или обтяните пленкой для микроволновой печи. После разогрева дайте постоять 4 минуты.

RU

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. 50 сек - 1 мин	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Разогревайте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом разморозки продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

- Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.
Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице
- постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

RU

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "разморозка" (180 Вт)

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	500 г	10-12	5-20	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 куска)	12-14	15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1000 г	25-28		
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 куска)	6-7	5-20	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
	400 г (4 куска)	11-13		
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5 - 10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 штуки	1½-2	5 - 10	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
	4 штуки	3-4		
Тосты/ Сэндвичи	250 г	4-5		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	8-10		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластмассовых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
Во всех случаях использования режима приготовления только с помощью гриля обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Помните, что пищу необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "СВЧ + гриль"
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластмассовых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "СВЧ + гриль":
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовых блюд, которые нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верхнюю часть. Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху на ней образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Во всех случаях использования комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Помните, что пищу необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.

Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

RU

Руководство по приготовлению с использованием гриля

При приготовлении свежих и замороженных продуктов предварительно прогрейте печь в режиме гриля.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля..

Свежие продукты	Порция	Время прогрева (мин.)	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	5	Только гриль	6-7	5-6	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 штуки	3	Только гриль	3-4	2-3	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос, сначала нижней стороной вверх.
Томаты гриль	250 г (2 шт.)	5	300 Вт + Гриль	5½-6½	--	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.
Тосты по-Гавайски	2 шт. (300 г)	5	300 Вт + Гриль	7-9	--	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов (ломтики ветчины, ананасов, сыра) и положите тосты на решетку друг напротив друга. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куриные крылышки (из холодильника)	400-500 г (6 куска)	5	300 Вт + Гриль	11-13	10-12	Подготовьте куски курицы, такие, как крылышки или ножки, смазав их маслом и посыпав специями. Положите куски в кружок костями к середине на решетку подставки. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	500 г	5	450 Вт + Гриль	10-12	--	Разрежьте картофелины пополам и положите их в кружок на решетку подставки отрезанными сторонами в сторону гриля. Смажьте отрезанные стороны оливковым маслом и посыпьте специями. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия	400 г	---	600 Вт + Гриль	14-16	3-4	Положите замороженные макаронные изделия (-18°C), например, лазанью, пельмени или каннелони, макароны в блюдо подходящего размера из термостойкого стекла и поместите блюдо на подставку.
Замороженный рыбный гратен	400 г	---	600 Вт + Гриль	16-18	3-4	Положите замороженный рыбный гратен (-18°C) в круглое блюдо подходящего размера из термостойкого стекла и поместите блюдо на подставку.
Замороженные мини-пиццы	250 г (8 кусков)	---	300 Вт + Гриль	12-13	---	Положите замороженные мини-пиццы (-18°C) или пирожки в кружок на решетку подставки.
Замороженный штрудель	200-250 г (1-2 куска)	---	300 Вт + Гриль	4-6	---	Положите куски замороженного пирога (-18°C) рядом друг с другом на решетку поставки. После размораживания дайте постоять 5 минут.

RU

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 750 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте прихватку!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА
Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления варенья и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 750 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 750 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ
Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте прихватку!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и следите за тем, чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Печь должна содержаться в чистоте, так как наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.

2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.

3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.

4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

✉ СЧистите внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

пользоваться микроволной печью с поврежденным эмалевым покрытием камеры. При обнаружении первых признаков повреждения немедленно обратитесь в авторизированный сервисный центр. Невыполнение этого требования может привести к возникновению обширного отслоения эмали, коррозии металла, что сделает непригодной печь ее для дальнейшей эксплуатации.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы желаете поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

RU

Модель	**G273ER**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность СВЧ Гриль Комбинированный режим	 1100 Вт 950 Вт 2050 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 750 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 387 мм 330 x 187 x 320 мм
Объем камеры	20 литров
Масса Нетто	 Приблизительно 13,5 кг

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

Для заметок

Для заметок

SAMSUNG

ELECTRONICS

Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-555-55-55
www.samsung.com

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com

АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46. В14747**

-. Срок действия : **с 28. 01. 2008 по 27. 01. 2011**

ИЗГОТОВЛЕНО В МАЛАЙЗИИ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ : САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА
АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ :
Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Парк,42000 Порт
Кланг,Селангор,Малайзия.